

## Campiel tipo 5

**Tamaño:** Muy grande.

**Forma:** Asimétrica, redondeada, con prominencia en uno de sus labios en la zona ecuatorial.

**Zona pistilar:** Su situación es variable, centrada o desplazada hacia uno de sus laterales. Vértice aplastado u oprimido con el **punto pistilar** dentro de una cubeta ancha y profunda. En algún caso aislado presenta mamelón desarrollado el cual está emplazado dentro de dicha cubeta.

**Sutura:** Superficial en toda su longitud, excepto en la zona pistilar y cavidad peduncular, en las que llega a ser hendida. Alguna vez la sutura está marcada por una raya del color de la chapa.

**Cavidad peduncular:** Estrecha y profunda.

**Piel:** Velloso de pubescencia abundante y corta. **Color:** Domina más el amarillo anaranjado del fondo. La chapa rojo vinoso formada por punteado grueso recorre toda la superficie y es de intensidad variable, siendo en la mitad del fruto el punteado muy compacto, no dejando entrever el fondo y adquiriendo reflejos violáceos o negruzcos.

**Carne:** Dura, amarilla, ligeramente teñida de rojo junto al hueso (prácticamente sin coloración). Jugosa, crujiente, fundente, poco aromática, poco azucarada. **Sabor:** Soso.

**Hueso:** Adherente a la carne, tamaño grande y medio, forma alargada con tendencia a globosa, Visto desde el polo peduncular presenta una depresión muy marcada a los dos lados del surco dorsal. Cresta ventral saliente desapareciendo casi en su tercio superior. Superficie muy esculpida con numerosos orificios y surcos cortos y estrechos y no muy profundos, distribuidos por toda la superficie, siendo más numerosos y apretados cerca del ápice. Punteado menudo en su mitad superior. Polo peduncular abierto.

**Maduración:** Tercera decena de septiembre en Piñana (Lérida).

